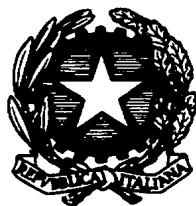
Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 111 del 15 maggio 2001 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Martedì, 15 maggio 2001 SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI VIA ARENULA 70 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI 10 00100 ROMA CENTRALINO 06 85081

N. 118

MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI

Proposta di modifiche al disciplinare di produzione delle D.O.P. «Salsiccia di Calabria», «Soppressata di Calabria», «Pancetta di Calabria» e «Capocollo di Calabria».

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Proposta di modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salsiccia di Calabria»

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha esaminato l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «salsiccia di Calabria» registrata con regolamento della Commissione (CE) n. 134/1998, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/1992, presentata dall'Associazione regionale suinicoltori (ARS) - Co-Z.A.C. S.r.l. con sede in Piano Lago - Figline Vegliaturo (CS), mediante talune variazioni ed integrazioni al testo di detto disciplinare.

Considerato che le modifiche proposte non riducono il legame con l'ambiente geografico che ha rappresentato uno degli elementi sui quali ha trovato fondamento il riconoscimento comunitario e non compromette la qualità del prodotto ottenuto;

Considerato che il regolamento (CEE) n. 2081/1992, prevede la facoltà, ai sensi dell'art. 9, da parte degli Stati membri di proporre modifiche ai disciplinari di produzione già approvati in ambito comunitario;

Considerato che appare opportuno scindere in quattro distinti disciplinari l'unico disciplinare originariamente presentato per quattro prodotti (soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta), poiché con il citato reg. (CE) n. 134/1998, sono state registrate quattro distinte denominazioni;

Ritiene di dover procedere alla pubblicazione della proposta di modifiche nel testo di seguito riportato e di dover pubblicare altresì, per una migliore conoscenza degli operatori interessati, l'intero testo della proposta di disciplinare di produzione, così come risulta dalla scissione del testo originario.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali - ufficio tutela qualità dei prodotti agricoli - via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione, da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, prima della trasmissione della suddetta proposta alla commissione europea.

A) PROPOSTA DI MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «SALSICCIA DI CALABRIA» - *(Reg. della Commissione CE n. 134/1998).*

Nel titolo del disciplinare anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta» leggi: «salsiccia di Calabria».

All'art. 1, nel primo comma, anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta» leggi: «Salsiccia di Calabria».

All'art. 2, nel primo comma anziché: «dei salumi di Calabria», leggi: «della salsiccia di Calabria».

All'art. 3:

a) Nel primo comma anziché: «I prodotti indicati con la denominazione «Salumi di Calabria», di cui all'art. 1, debbono essere ottenuti» leggi: «La salsiccia di Calabria deve essere ottenuta»;

b) Nel primo comma anziché: «allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione», leggi: «nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione»;

c) Nel terzo comma anziché: «quali la Large White e la Landrace italiana e loro incroci.», leggi: «quali:

Calabrese;

Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano;

suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri - siano essi nati in Italia o all'estero - provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante. Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot»;

d) Il settimo comma: «Nei due mesi precedenti la macellazione, l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica» è cancellato;

e) All'ultimo comma anziché: «la soppressata e per la salsiccia, nonché per la confezione del capocollo e della pancetta,» leggi: «la Salsiccia di Calabria»;

f) All'ultimo comma anziché: «pepe rosso previsti dalle vigenti disposizioni di legge» leggi: «pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni di vino, semi di finocchio. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge».

All'art. 4:

a) il titolo del secondo paragrafo «Salsiccia di Calabria» è cancellato;

b) il primo paragrafo, il terzo paragrafo ed il quarto paragrafo che disciplinano, rispettivamente, la «Soppressata di Calabria», il «Capocollo di Calabria» e la «Pancetta di Calabria» sono cancellati.

All'art. 5, anziché: «La stagionatura dei salumi deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, secondo le seguenti indicazioni:

a) per la soppressata, quarantacinque giorni;

b) per la salsiccia, trenta giorni;

c) per il capocollo, cento giorni;

d) per la pancetta, trenta giorni.»,

leggi: «La stagionatura della Salsiccia di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per trenta giorni».

All'art. 6, il primo paragrafo, il terzo paragrafo ed il quarto paragrafo che diciplinano, rispettivamente, la «Soppressata di Calabria», il «Capocollo di Calabria» e la «Pancetta di Calabria» sono cancellati.

All'art. 7 (*Controlli*), anziché: «Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento il quale ai sensi del capitolo IV «controllo della produzione» del decreto legislativi 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo. (La denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza).

Le imprese produttrici devono consentire, agli addetti preposti ai controlli igienici, sanitari ed amministrativi, l'accesso ai locali ed agli impianti di lavorazione e tutte le ispezioni ritenute necessarie, in conformità a quanto stabilito dalla vigente legislazione.

Le imprese produttrici sono tenute, inoltre, a permettere le verifiche delle carni lavorate o da lavorare, «controllo della produzione», nonché le verifiche dei registri dai quali risulti la provenienza delle carni, le modalità e la durata delle lavorazioni, della conservazione e stagionatura dei prodotti e la loro corrispondenza ai requisiti di cui al presente disciplinare.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei salumi di Calabria dell'associazione tra i produttori in conformità a quanto stabilito dal regolamento CEE di riferimento.», leggi: «il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.».

All'art. 8:

a) Nel primo comma, anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta» (che può anche recare per ogni singola tipologia le seguenti diciture: «Soppressata di Calabria»; «Capocollo di Calabria»; «Salsiccia di Calabria»; «Pancetta di Calabria»)», leggi: «Salsiccia di Calabria»;

b) al primo comma dopo le parole: «cartellino allegato al prodotto,», è aggiunta la frase: «o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato»;

c) dopo il terzo comma è aggiunto il seguente comma: «Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione della salsiccia di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale di presentazione allegato.»;

d) nel quarto comma anziché: «dei salumi», leggi: «della salsiccia di Calabria»;

e) al comma 5, risultante dopo l'integrazione del punto precedente, dopo le parole: «retrostante del cartellino», sono aggiunte le parole: «o sulla confezione del prodotto porzionato»;

f) Al comma 5, risultante dopo l'integrazione del punto b), dopo le parole: «i componenti organolettici.», è aggiunta la frase: «Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole «piccante», «dolce», o «bianca», se per la produzione della salsiccia di Calabria vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, utilizzo di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce, non utilizzo sia di pepe rosso che di crema di peperoni»;

g) dopo l'ultimo comma è aggiunto il seguente: «La salsiccia di Calabria può essere immessa al consumo nella sua caratteristica forma, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art.2.».

B) PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «SALSICCIA DI CALABRIA».

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta: «Salsiccia di Calabria» è riservata ai prodotti di salumeria aventi i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

L'elaborazione della salsiccia di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.

Art. 3.

Materie prime

La salsiccia di Calabria deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.

Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

I suini, al momento della macellazione, debbono essere di peso non inferiore a Kg. 130-140, di età non inferiore ad otto mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

Calabrese;

Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal libro lenealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

Suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano;

Suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri - siano essi nati in Italia o all'estero - provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità «suino allevato in Calabria» e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento.

I mangimi per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.

Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

Per avere carni più compatte per l'ingrasso è vietata l'alimentazione a brodo.

Nella preparazione dell'impasto per la salsiccia di Calabria è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino, semi di finocchio. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 4.

Metodi di elaborazione

Il prodotto denominato «Salsiccia di Calabria» è ricavato dall'impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla e della sottocostola dei suini, esclusi gli animali congelati, con lardo ed ingredienti aromatici naturali.

Le carni ed il lardo vengono lavorati quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3° C.

La percentuale di grasso contenuto nell'impasto deve essere compresa tra il 15 ed il 20 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella.

Art. 5.

stagionatura

La stagionatura della salsiccia di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente. Igienicamente sano, per trenta giorni.

Art. 6.

Caratteristiche

La «Salsiccia di Calabria» all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche. La forma è cilindrica intrecciata nella caratteristica forma a catenella di lunghezza che varia da 70 ad 80 cm.

Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a secondo che nell'impasto è utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso, dolce o piccante.

Il profumo più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante).

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione d'Origine protetta salsiccia di Calabria deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell'etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguite dalla menzione «Denominazione d'origine protetta». Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili.

Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione d'origine protetta» nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione della salsiccia di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale di presentazione allegato.

Nella parte retrostante del cartellino o sulla confezione del prodotto porzionato, devono essere riportati i dati essenziali di composizione della salsiccia di Calabria ed i componenti organolettici. Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole «piccante», «dolce», o «bianca», se per la produzione della Salsiccia di Calabria vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, utilizzo di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce, non utilizzo sia di pepe rosso che di crema di peperoni.

Devono, inoltre, essere indicati il nome ed il cognome del produttore, o la ragione sociale, la zona di produzione e la sede dello stabilimento di produzione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal disciplinare.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.

La salsiccia di Calabria può essere immessa al consumo nella sua caratteristica forma, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata.

Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

MANUALE DI PRESENTAZIONE DEL MARCHIO

"SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

Denominazione di Origine Protetta

MARCHIO

"SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

RELAZIONE INTRODUTTIVA

IL marchio salsiccia di Calabria D.O.P
nasce dall'esigenza di facilitare l'individuazione
da parte del consumatore del prodotto che risponde
alle caratteristiche del disciplinare di produzione approvato
con Reg. CE. N° 134/98.
Nella progettazione si é tenuto conto della sua funzione cercando
una soluzione di facile individuazione e lettura, al fine di evitare
equivoci al consumatore.

STRUTTURA DEL MARCHIO:
nello studiare la struttura del marchio si é tenuto conto di alcuni elementi, come quella di dargli una forma che al primo impatto richiamasse il concetto circolare, questo per meglio legarlo al significato di timbro, bollo, elementi appartenenti all'immaginario collettivo come elementi di proprietà, garanzia, autorevolezza, fiducia, avallo.
Dalla storia del timbro o marchio emerge il concetto di proprietà e appartenenza, elementi di dominio pubblico e quindi di facile fruibilità.
Il marchio oltre a essere composto da un elemento grafico comprende al suo interno il logotipo "Salsiccia di Calabria" posizionato in senso orizzontale per meglio facilitarne la lettura, inserito tra due linee per equilibrarlo con l'altro elemento grafico di forma circolare.
SIMBOLOGIA:
L'elemento circolare oltre a richiamare il timbro o bollo per la sua forma, con il colore giallo, tendente all'arancione, vuole simboleggiare il sole; il logotipo per la sua posizione orizzontale e per il colore marrone scuro vuole, invece, fare riferimento alla terra.
Questi due concetti sole e terra, vogliono simboleggiare la natura nel suo insieme, che inconsciamente vengono trasferiti sul prodotto, quindi, il marchio "Salsiccia di Calabria D.O.P.", oltre a garantire la provenienza e le caratteristiche specifiche di produzione, garantisce prodotti naturali e genuini.

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

INDICAZIONI
PER LA METODOLOGIA DI STAMPA

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

La struttura del marchio è stata organizzata all'interno di un rettangolo, tale struttura non va mai modificata.
Per ingrandimenti o riduzioni bisogna ingrandire o ridurre l'intera struttura in proporzione, evitando di manomettere i singoli elementi che lo compongono.

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa con colori pantone dichiarati, essi sono due.

COLORI PANTONI DICHIARATI

PANTONE 152 CVC

PANTONE 209 CVC

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa in quadricromia i colori sono i seguenti:

COLORI DI QUADRICROMIA

Cya = 0	Cya = 0
Magenta = 51	Magenta = 83
Yello = 100	Yello = 34
Black = 0	Black = 51

A

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda le applicazioni su etichette o altro, con fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo come indicato nell'esempio A.
Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio con colore PANTONE N° 209 CVC, come esempio B.
Mentre sullo sfondo scuro si utilizza il PANTONE N° 152 CVC, come esempio C.

B

C

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Bianco/Nero
i due colori vengono sostituiti dal nero pieno.

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Negativo i due colori
vengono sostituiti dal bianco.

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

Consigli per la riduzione:
il marchio si presta a riduzioni massime di 20 mm. di base
a queste dimensioni mantiene la sua leggibilità.
Per esigenze straordinarie può essere ridotto alle dimensioni
di 10 mm. di base. In tale riduzione lo sfondo della denominazione
"Salsiccia di Calabria" deve essere bianco per migliorare la leggibilità.

MARCHIO "SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P."

Carattere usato: Friz Bol Maiuscolo

ABCDEFGHILMNOPQRSTUVZ

01A3622

Proposta di modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria»

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha esaminato l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria», registrata con regolamento della Commissione (CE) n. 134/98, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, presentata dall'Associazione regionale suinicoltori (ARS) - Co-Z.A.C. s.r.l., con sede in Piano Lago - Figline Vegliaturo (Cosenza), mediante talune variazioni ed integrazioni al testo di detto disciplinare;

Considerato che le modifiche proposte non riducono il legame con l'ambiente geografico che ha rappresentato uno degli elementi sui quali ha trovato fondamento il riconoscimento comunitario e non compromette la qualità del prodotto ottenuto;

Considerato che il regolamento (CEE) n. 2081/92, prevede la facoltà, ai sensi dell'art. 9, da parte degli Stati membri di proporre modifiche ai disciplinari di produzione già approvati in ambito comunitario;

Considerato che appare opportuno scindere in quattro distinti disciplinari l'unico disciplinare originariamente presentato per quattro prodotti (soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta), poiché con il citato reg. (CE) n. 134/98, sono state registrate quattro distinte denominazioni;

Ritiene di dover procedere alla pubblicazione della proposta di modifiche nel testo di seguito riportato e di dover pubblicare altresì, per una migliore conoscenza degli operatori interessati, l'intero testo della proposta di disciplinare di produzione, così come risulta dalla scissione del testo originario.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali Ufficio tutela qualità dei prodotti agricoli, via XX Settembre, n. 20 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione, da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, prima della trasmisione della suddetta proposta alla Commissione europea.

A) Proposta di modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria» *(Reg. della Commissione (CE) n. 134/98).*

Sono proposte le modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria», nel testo di seguito indicato:

nel titolo del disciplinare anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta», leggi: «Soppressata di Calabria»;

all'art. 1, nel primo comma anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta», leggi: «Soppressata di Calabria»;

all'art. 2, nel primo comma anziché: «dei salumi di Calabria», leggi: «della soppressata di Calabria»;

all'art.3:

a) nel primo comma anziché: «I prodotti indicati con la denominazione "Salumi di Calabria", di cui all'art. 1, debbono essere ottenuti», leggi: «La Soppressata di Calabria deve essere ottenuta»;

b) nel primo comma anziché: «allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione», leggi: «nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione»;

c) nel terzo comma anziché: «quali la Large White e la Landrace italiana e loro incroci.», leggi: «quali: Calabrese; Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze; suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano; Suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri siano essi nati in Italia o all'estero - provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.»;

d) il settimo comma: «Nei due mesi precedenti la macellazione, l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica» è cancellato;

e) all'ultimo comma anziché: «la soppressata e per la salsiccia, nonché per la confezione del capocollo e della pancetta,», leggi: «la Soppressata di Calabria»;

f) all'ultimo comma anziché: «pepe rosso previsti dalle vigenti disposizioni di legge», leggi: «pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge».

All'art. 4:

a) il titolo del primo paragrafo «Soppressata di Calabria» è cancellato;

b) il secondo paragrafo, il terzo paragrafo ed il quarto paragrafo che disciplinano, rispettivamente, la «Salsiccia di Calabria», il «Capocollo di Calabria» e la «Pancetta di Calabria» sono cancellati.

All'art. 5, anziché: «La stagionatura dei salumi deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, secondo le seguenti indicazioni:

a) per la soppressata, quarantacinque giorni;

b) per la salsiccia, trenta giorni;

c) per il capocollo, cento giorni;

d) per la pancetta, trenta giorni.»,

leggi: «La stagionatura della soppressata di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per quarantacinque giorni.»

All'art. 6, il secondo paragrafo, il terzo paragrafo ed il quarto paragrafo che disciplinano, rispettivamente, la «Salsiccia di Calabria», il «Capocollo di Calabria» e la «Pancetta di Calabria» sono cancellati.

All'art. 7 (*Controlli*), anziché:

«Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo. (La denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza).

Le imprese produttrici devono consentire, agli addetti preposti ai controlli igienici, sanitari ed amministrativi, l'accesso ai locali ed agli impianti di lavorazione e tutte le ispezioni ritenute necessarie, in conformità a quanto stabilito dalla vigente legislazione.

Le imprese produttrici sono tenute, inoltre, a permettere le verifiche delle carni lavorate o da lavorare, «controllo della produzione», nonché le verifiche dei registri dai quali risulti la provenienza delle carni, le modalità e la durata delle lavorazioni, della conservazione e stagionatura dei prodotti e la loro corrispondenza ai requisiti di cui al presente disciplinare.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei salumi di Calabria dell'associazione tra i produttori in conformità a quanto stabilito dal regolamento CEE di riferimento.»,

leggi: «Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992».

All'art. 8:

a) nel primo comma anziché: «salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta» (che può anche recare per ogni singola tipologia le seguenti diciture: «soppressata di Calabria»; «capocollo di Calabria»; «salsiccia di Calabria»; «pancetta di Calabria»)», leggi: «soppressata di Calabria».

b) al primo comma dopo le parole: «cartellino allegato al prodotto,», è aggiunta la frase: «o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato»;

c) dopo il terzo comma è aggiunto il seguente comma: «Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione della soppressata di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale di presentazione allegato.»;

d) nel quarto comma anziché: «dei salumi», leggi: «della soppressata di Calabria»;

e) al comma 5, risultante dopo l'integrazione del punto precedente, dopo le parole: «retrostante del cartellino» sono aggiunte le parole: «o sulla confezione del prodotto porzionato»;

f) al comma 5, risultante dopo l'integrazione del punto *b)*, dopo le parole: «i componenti organolettici.» è aggiunta la frase: «Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole "piccante", "dolce", o "bianca", se per la produzione della soppressata di Calabria vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, utilizzo di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce, non utilizzo sia di pepe rosso che di crema di peperoni.»;

g) dopo l'ultimo comma è aggiunto il seguente: «La soppressata di Calabria può essere immessa al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.».

B) PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «SOPPRESSATA DI CALABRIA».

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta: «Soppressata di Calabria» è riservata ai prodotti di salumeria aventi i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

L'elaborazione della soppressata di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.

Art. 3.

Materie prime

La soppressata di Calabria deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.

Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

I suini, al momento della macellazione, debbono essere di peso non inferiore a kg 130-140, di età non inferiore ad otto mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

Calabrese;

Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano;

suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri - siano essi nati in Italia o all'estero - provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità «suino allevato in Calabria» e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento.

I mangimi per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.

Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

Per avere carni più compatte per l'ingrasso è vietata l'alimentazione a brodo.

Nella preparazione dell'impasto per la soppressata di Calabria è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 4.

Metodi di elaborazione

Con la denominazione «Soppressata di Calabria» si intende il prodotto preparato con l'impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dal prosciutto e dalla spalla di suini non congelati, con grasso ben scelto ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, ed ingredienti aromatici naturali.

Il grasso ben scelto deve essere contenuto in una percentuale variabile dal 12 al 15 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

Le carni selezionate ed il lardo vengono lavorati dopo aver raggiunto la temperatura interna compresa tra 0° e 3° C.

Il macinato è insaccato in budella di suino, forate e quindi legate a mano con spago naturale. La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza di cm 15 circa e del diametro di cm 6 circa.

Art. 5.

Stagionatura

La stagionatura della soppressata di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per quarantacinque giorni.

Art. 6.

Caratteristiche

La «Soppressata di Calabria», all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.

La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza di cm 15 circa e del diametro di cm 6 circa.

Al taglio risulta di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell'uso degli ingredienti naturali (pepe nero in grani o pepe rosso dolce o piccante).

Il sapore è più o meno intenso (piccante), con sapidità equilibrata.

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione d'origine protetta soppressata di Calabria deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell'etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazioni sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguito dalla menzione «denominazione d'origine protetta».

Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili.

Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «denominazione d'origine protetta» nella lingua del Paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione della soppressata di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale di presentazione allegato.

Nella parte retrostante del cartellino o sulla confezione del prodotto porzionato, devono essere riportati i dati essenziali di composizione della soppressata di Calabria ed i componenti organolettici. Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole «piccante», «dolce», o «bianca», se per la produzione della soppressata di Calabria vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, utilizzo di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce, non utilizzo sia di pepe rosso che di crema di peperoni.

Devono, inoltre, essere indicati il nome ed il cognome del produttore, o la ragione sociale, la zona di produzione e la sede dello stabilimento di produzione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal disciplinare.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.

La soppressata di Calabria può essere immessa al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

MANUALE DI PRESENTAZIONE DEL MARCHIO

SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P.

Denominazione di Origine Protetta

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

RELAZIONE INTRODUTTIVA

IL marchio soppressata di Calabria D.O.P
nasce dall'esigenza di facilitare l'individuazione
da parte del consumatore del prodotto che risponde
alle caratteristiche del disciplinare di produzione approvato
con Reg. CE. N° 134/98.
Nella progettazione si é tenuto conto della sua funzione cercando
una soluzione di facile individuazione e lettura, al fine di evitare
equivoci al consumatore.

STRUTTURA DEL MARCHIO:
nello studiare la struttura del marchio si é tenuto conto di alcuni
elementi, come quella di dargli una forma che al primo impatto
richiamasse il concetto circolare, questo per meglio legarlo
al significato di timbro, bollo, elementi appartenenti
all'immaginario collettivo come elementi di proprietà, garanzia,
autorevolezza, fiducia, avallo.
Dalla storia del timbro o marchio emerge il concetto di proprietà
e appartenenza, elementi di dominio pubblico e quindi
di facile fruibilità.
Il marchio oltre a essere composto da un elemento grafico comprende
al suo interno il logotipo "Soppressata di Calabria" posizionato
in senso orizzontale per meglio facilitarne la lettura, inserito tra due
linee per equilibrarlo con l'altro elemento grafico di forma circolare.
SIMBOLOGIA:
L'elemento circolare oltre a richiamare il timbro o bollo per la sua
forma, con il colore giallo, tendente all'arancione, vuole simboleggiare
il sole; il logotipo per la sua posizione orizzontale e per il colore
marrone scuro vuole, invece, fare riferimento alla terra.
Questi due concetti sole e terra, vogliono simboleggiare la natura
nel suo insieme, che inconsciamente vengono trasferiti sul prodotto,
quindi, il marchio "Soppressata di Calabria D.O.P.",
oltre a garantire la provenienza e le caratteristiche specifiche di
produzione, garantisce prodotti naturali e genuini.

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

INDICAZIONI
PER LA METODOLOGIA DI STAMPA

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

La struttura del marchio è stata organizzata all'interno di un rettangolo, tale struttura non va mai modificata.
Per ingrandimenti o riduzioni bisogna in grandire o ridurre l'intera struttura in proporzione, evitando di manomettere i singoli elementi che lo compongono.

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa con colori pantone dichiarati, essi sono due.

COLORI PANTONI DICHIARATI

PANTONE 152 CVC

PANTONE 209 CVC

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa in quadricromia i colori sono i seguenti:

COLORI DI QUADRICROMIA

Cya =	**0**	**Cya =**	**0**
Magenta =	**51**	**Magenta =**	**83**
Yello =	**100**	**Yello =**	**34**
Black =	**0**	**Black =**	**51**

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda le applicazioni su etichette o altro, con fondi
simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito
in un riquadro negativo come indicato nell'esempio A.
Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio
con colore PANTONE N° 209 CVC, come esempio B.
Mentre sullo sfondo scuro si utilizza il PANTONE N° 152 CVC,
come esempio C.

A

B

C

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Bianco/Nero
i due colori vengono sostituiti dal nero pieno.

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Negativo i due colori
vengono sostituiti dal bianco.

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

Consigli per la riduzione:
il marchio si presta a riduzioni massime di 20 mm. di base
a queste dimensioni mantiene la sua leggibilità.
Per esigenze straordinarie può essere ridotto alle dimensioni
di 10 mm. di base. In tale riduzione lo sfondo della denominazione
"Soppressata di Calabria" deve essere bianco per migliorare la leggibilità.

MARCHIO "SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P."

Carattere usato: Friz Bol Maiuscolo

ABCDEFGHILMNOPQRSTUVZ

01A3557

Proposta di modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta di Calabria»

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha esaminato l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta di Calabria», registrata con regolamento della Commissione (CE) n. 134/98, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, presentata dall'Associazione Regionale Suinicoltori (ARS) Co-Z.A.C. S.r.l., con sede in Piano Lago - Figline Vegliaturo (Cosenza), mediante talune variazioni ed integrazioni al testo di detto disciplinare.

Considerato che le modifiche proposte non riducono il legame con l'ambiente geografico che ha rappresentato uno degli elementi sui quali ha trovato fondamento il riconoscimento comunitario e non compromette la qualità del prodotto ottenuto;

Considerato che il regolamento (CEE) n. 2081/92 prevede la facoltà, ai sensi dell'art. 9, da parte degli Stati membri di proporre modifiche ai disciplinari di produzione già approvati in ambito Comunitario;

Considerato che appare opportuno scindere in quattro distinti disciplinari l'unico disciplinare originariamente presentato per quattro prodotti (soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta), poiché con il citato Reg. (CE) n. 134/98 sono state registrate quattro distinte denominazioni;

Ritiene di dover procedere alla pubblicazione della proposta di modifiche nel testo di seguito riportato e di dover pubblicare altresì, per una migliore conoscenza degli operatori interessati, l'intero testo della proposta di disciplinare di produzione, così come risulta dalla scissione del testo originario.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali - Ufficio tutela qualità dei prodotti agricoli - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione, da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, prima della trasmissione della suddetta proposta alla Commissione europea.

A) PROPOSTA DI MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «PANCETTA DI CALABRIA» *(Reg. della Commissione CE n. 134/98).*

Nel titolo, anziché: «Salumi di Calabria: Soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta», leggi: «Pancetta di Calabria»;

All'art. 1, nel primo comma anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta», leggi: «Pancetta di Calabria»;

All'art. 2, nel primo comma anziché: «dei Salumi di Calabria», leggi: «della Pancetta di Calabria»;

All'art. 3:

a) Nel primo comma anziché: «I prodotti indicati con la denominazione «Salumi di Calabria», di cui all'art. 1, debbono essere ottenuti», leggi: «La Pancetta di Calabria deve essere ottenuta»;

b) Nel primo comma anziché: «allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione», leggi: «nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione»;

c) Nel terzo comma anziché: «quali la Large White e la Landrace italiana e loro incroci.», leggi: «quali:

calabrese;

Large White e Landrace italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

Suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano;

Suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri — siano essi nati in Italia o all'estero — provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.»;

d) Il settimo comma: «Nei due mesi precedenti la macellazione, l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica» è cancellato.

e) Nell'ultimo comma anziché: «Nella preparazione dell'impasto per la soppressata e per la salsiccia, nonché per la confezione del capocollo e della pancetta,», leggi: «Per la confezione della Pancetta di Calabria»;

f) Nell'ultimo comma anziché: «pepe rosso previsti dalle vigenti disposizioni di legge», leggi: «pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, aceto di vino. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge»;

All'art. 4:

a) il titolo del quarto paragrafo «Pancetta di Calabria» è cancellato.

b) Il primo paragrafo, il secondo paragrafo ed il terzo paragrafo che disciplinano, rispettivamente, la «Soppressata di Calabria», la «Salsiccia di Calabria» e il «Capocollo di Calabria» sono cancellati.

All'art. 5, anziché: «La stagionatura dei salumi deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, secondo le seguenti indicazioni:

g) per la soppressata, quarantacinque giorni;

h) per la salsiccia, trenta giorni;

i) per il capocollo, cento giorni;

j) per la pancetta, trenta giorni.»,

leggi: «La stagionatura della Pancetta di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per trenta giorni».

All'art. 6, il primo paragrafo, il secondo paragrafo ed il terzo paragrafo che disciplinano, rispettivamente, la «Soppressata di Calabria», la «Salsiccia di Calabria» e il «Capocollo di Calabria» sono cancellati.

All'art. 7, anziché: «Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento — il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la deno-

minazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo. (La denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza).

Le imprese produttrici devono consentire, agli addetti preposti ai controlli igienici, sanitari ed amministrativi, l'accesso ai locali ed agli impianti di lavorazione e tutte le ispezioni ritenute necessarie, in conformità a quanto stabilito dalla vigente legislazione.

Le imprese produttrici sono tenute, inoltre, a permettere le verifiche delle carni lavorate o da lavorare, "controllo della produzione", nonché le verifiche dei registri dai quali risulti la provenienza delle carni, le modalità e la durata delle lavorazioni, della conservazione e stagionatura dei prodotti e la loro corrispondenza ai requisiti di cui al presente disciplinare.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei Salumi di Calabria dell'Associazione tra i produttori in conformità a quanto stabilito dal regolamento CEE di riferimento.»,

leggi: «Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.»;

All'art. 8:

a) al primo comma anziché: «"Salumi di Calabria: Soppressata, Capocollo, Salsiccia e Pancetta" (che può anche recare per ogni singola tipologia le seguenti diciture: "Soppressata di Calabria"; "Capocollo di Calabria"; "Salsiccia di Calabria"; "Pancetta di Calabria")», leggi: «Pancetta di Calabria»;

b) al primo comma dopo le parole: «cartellino allegato al prodotto,» è aggiunta la frase: «o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato».

c) dopo il terzo comma è aggiunto il seguente comma: «Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione della Pancetta di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel Manuale di presentazione allegato.»

d) al quarto comma anziché: «dei salumi», leggi: «della Pancetta di Calabria»;

e) al comma 5, risultante dopo l'integrazione del punto precedente, dopo le parole: «retrostante del cartellino», sono aggiunte le parole: «o sulla confezione del prodotto porzionato»;

f) dopo l'ultimo comma è aggiunto il seguente: «La Pancetta di Calabria può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.».

B) PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «PANCETTA DI CALABRIA».

Art. 1.

(Denominazione)

La Denominazione di origine protetta: «Pancetta di Calabria» è riservata ai prodotti di salumeria aventi i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

(Zona di produzione)

L'elaborazione della Pancetta di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.

Art. 3.

(Materie prime)

La Pancetta di Calabria deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.

Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

I suini, al momento della macellazione, debbono essere di peso non inferiore a Kg. 130-140, di età non inferiore ad otto mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

calabrese;

Large White e Landrace italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano;

suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri — siano essi nati in Italia o all'estero — provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità «suino allevato in Calabria» e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento.

I mangimi per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.

Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

Per avere carni più compatte per l'ingrasso è vietata l'alimentazione a brodo.

Per la confezione della Pancetta di Calabria è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, aceto di vino. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 4.

(Metodi di elaborazione)

La «Pancetta di Calabria» è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (sottocostato inferiore).

La pancetta con cotenna, del peso variabile dai 3 ai 4 chili, deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere uno spessore compreso tra 3 e 4 centimetri.

Dopo la preparazione viene sottoposta a salatura, per un periodo da quattro ad otto giorni.

Successivamente la pancetta viene lavata con acqua e bagnata con aceto di vino.

La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino.

Segue quindi un periodo di stagionatura di almeno trenta giorni, in locali con umidità relativa e temperatura controllate.

Art. 5.

(Stagionatura)

La stagionatura della Pancetta di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per trenta giorni.

Art. 6.

(Caratteristiche)

La «Pancetta di Calabria», all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.

Forma rettangolare con uno spessore variabile tra 3 e 4 cm.

Colore della parte esterna rosso, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino.

Aspetto al taglio roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso.

Il profumo è intenso naturale. Buona la sapidità.

Art. 7.

(Controlli)

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

(Designazione e presentazione)

La designazione della Denominazione d'origine protetta Pancetta di Calabria deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell'etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguite dalla menzione «Denominazione d'Origine Protetta». Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili.

Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione d'origine Protetta» nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione della Pancetta di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale di presentazione allegato.

Nella parte retrostante del cartellino o sulla confezione del prodotto porzionato, devono essere riportati i dati essenziali di composizione della Pancetta di Calabria ed i componenti organolettici.

Devono, inoltre, essere indicati il nome ed il cognome del produttore, o la ragione sociale, la zona di produzione e la sede dello stabilimento di produzione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal disciplinare.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.

La Pancetta di Calabria può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

MANUALE DI PRESENTAZIONE DEL MARCHIO

"PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

Denominazione di Origine Protetta

MARCHIO
"PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

RELAZIONE INTRODUTTIVA

IL marchio pancetta di Calabria D.O.P
nasce dall'esigenza di facilitare l'individuazione
da parte del consumatore del prodotto che risponde
alle caratteristiche del disciplinare di produzione approvato
con Reg. CE. N° 134/98.
Nella progettazione si é tenuto conto della sua funzione cercando
una soluzione di facile individuazione e lettura, al fine di evitare
equivoci al consumatore.

STRUTTURA DEL MARCHIO:
nello studiare la struttura del marchio si é tenuto conto di alcuni elementi, come quella di dargli una forma che al primo impatto richiamasse il concetto circolare, questo per meglio legarlo al significato di timbro, bollo, elementi appartenenti all'immaginario collettivo come elementi di proprietà, garanzia, autorevolezza, fiducia, avallo.
Dalla storia del timbro o marchio emerge il concetto di proprietà e appartenenza, elementi di dominio pubblico e quindi di facile fruibilità.
Il marchio oltre a essere composto da un elemento grafico comprende al suo interno il logotipo "Pancetta di Calabria" posizionato in senso orizzontale per meglio facilitarne la lettura, inserito tra due linee per equilibrarlo con l'altro elemento grafico di forma circolare.
SIMBOLOGIA:
L'elemento circolare oltre a richiamare il timbro o bollo per la sua forma, con il colore giallo, tendente all'arancione, vuole simboleggiare il sole; il logotipo per la sua posizione orizzontale e per il colore marrone scuro vuole, invece, fare riferimento alla terra.
Questi due concetti sole e terra, vogliono simboleggiare la natura nel suo insieme, che inconsciamente vengono trasferiti sul prodotto, quindi, il marchio "Pancetta di Calabria D.O.P.", oltre a garantire la provenienza e le caratteristiche specifiche di produzione, garantisce prodotti naturali e genuini.

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

INDICAZIONI PER LA METODOLOGIA DI STAMPA

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

La struttura del marchio è stata organizzata all'interno di un rettangolo, tale struttura non va mai modificata.
Per ingrandimenti o riduzioni bisogna in grandire o ridurre l'intera struttura in proporzione, evitando di manomettere i singoli elementi che lo compongono.

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa con colori pantone dichiarati, essi sono due.

COLORI PANTONI DICHIARATI

PANTONE 152 CVC

PANTONE 209 CVC

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa in quadricromia i colori sono i seguenti:

COLORI DI QUADRICROMIA

Cya =	0	Cya =	0
Magenta =	51	Magenta =	83
Yello =	100	Yello =	34
Black =	0	Black =	51

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda le applicazioni su etichette o altro, con fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo come indicato nell'esempio A.
Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio con colore PANTONE N° 209 CVC, come esempio B.
Mentre sullo sfondo scuro si utilizza il PANTONE N° 152 CVC, come esempio C.

A

B

C

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Bianco/Nero
i due colori vengono sostituiti dal nero pieno.

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Negativo i due colori
vengono sostituiti dal bianco.

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

Consigli per la riduzione:
il marchio si presta a riduzioni massime di 20 mm. di base
a queste dimensioni mantiene la sua leggibilità.
Per esigenze straordinarie può essere ridotto alle dimensioni
di 10 mm. di base. In tale riduzione lo sfondo della denominazione
"Pancetta di Calabria" deve essere bianco per migliorare la leggibilità.

MARCHIO "PANCETTA DI CALABRIA D.O.P."

Carattere usato: Friz Bol Maiuscolo

ABCDEFGHILMNOPQRSTUVZ

01A3559

Proposta di modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Capocollo di Calabria»

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha esaminato l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Capocollo di Calabria», registrata con regolamento della commissione (CE) n. 134/98, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, presentata dall'Associazione regionale suinicoltori (ARS) - Co-Z.A.C. S.r.l. con sede in Piano Lago - Figline Vegliaturo (Cosenza), mediante talune variazioni ed integrazioni al testo di detto disciplinare.

Considerato che le modifiche proposte non riducono il legame con l'ambiente geografico che ha rappresentato uno degli elementi sui quali ha trovato fondamento il riconoscimento comunitario e non compromette la qualità del prodotto ottenuto;

Considerato che il regolamento (CEE) n. 2081/92 prevede la facoltà, ai sensi dell'art. 9, da parte degli Stati membri di proporre modifiche ai disciplinari di produzione già approvati in ambito comunitario;

Considerato che appare opportuno scindere in quattro distinti disciplinari l'unico disciplinare originariamente presentato per quattro prodotti (soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta), poiché con il citato regolamento (CE) n. 134/98 sono state registrate n. 4 distinte denominazioni;

Ritiene di dover procedere alla pubblicazione della proposta di modifiche nel testo di seguito riportato e di dover pubblicare altresì, per una migliore conoscenza degli operatori interessati, l'intero testo della proposta di disciplinare di produzione, così come risulta dalla scissione del testo originario.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali - Ufficio tutela qualità dei prodotti agricoli - via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione, da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, prima della trasmissione della suddetta proposta alla commissione europea.

A) PROPOSTA DI MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «CAPOCOLLO DI CALABRIA» - *(Reg. della commissione CE n. 134/98)*.

Nel titolo del disciplinare anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta» leggi: «Capocollo di Calabria»

All'art. 1, nel primo comma anziché «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta» leggi: «Capocollo di Calabria».

All'art. 2, nel primo comma anziché: «dei salumi di Calabria» leggi «del Capocollo di Calabria».

All'art. 3:

a) Nel primo comma anziché: «I prodotti indicati con la denominazione «Salumi di Calabria», di cui all'art. 1, debbono essere ottenuti» leggi: «il Capocollo di Calabria deve essere ottenuto»;

b) Nel primo comma anziché: «allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione»; leggi: «nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione»;

c) Nel terzo comma anziché: «quali la Large White e la Landrace italiana e loro incroci» leggi: «quali:

Calabrese;

Large White e Landrace italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano;

suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri, siano essi nati in Italia o all'estero, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.»;

d) Il settimo comma: «nei due mesi precedenti la macellazione, l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica» è cancellato.

e) All'ultimo comma anziché: «Nella preparazione dell'impasto per la soppressata e per la salsiccia, nonché per la confezione del capocollo e della pancetta,»: leggi: «per la confezione del Capocollo di Calabria»

f) All'ultimo comma anziché: «pepe rosso previsti dalle vigenti disposizioni di legge»: leggi: «pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, aceto di vino. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge».

All'art. 4:

a) Il titolo del terzo paragrafo «Capocollo di Calabria» è cancellato;

b) Il primo paragrafo, il secondo paragrafo ed il quarto paragrafo che disciplinano, rispettivamente, la «Soppressata di Calabria», la «Salsiccia di Calabria» e la «Pancetta di Calabria» sono cancellati.

All'art. 5, anziché: «La stagionatura dei salumi deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, secondo le seguenti indicazioni:

a) per la soppressata, quarantacinque giorni;

b) per la salsiccia, trenta giorni;

c) per il capocollo, cento giorni;

d) per la pancetta, trenta giorni.»,

leggi: «La stagionatura del Capocollo di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per cento giorni.».

All'art. 6: il primo paragrafo, il secondo paragrafo ed il quarto paragrafo che disciplinano, rispettivamente, la «Soppressata di Calabria», la «Salsiccia di Calabria» e la «Pancetta di Calabria» sono cancellati.

All'art. 7 (*Controlli*).

anziché: «Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento, il quale ai sensi del capitolo IV «controllo della produzione» del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendoli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo. (La denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza).

Le imprese produttrici devono consentire, agli addetti preposti ai controlli igienici, sanitari ed amministrativi, l'accesso ai locali ed agli impianti di lavorazione e tutte le ispezioni ritenute necessarie, in conformità a quanto stabilito dalla vigente legislazione.

Le imprese produttrici sono tenute, inoltre, a permettere le verifiche delle carni lavorate o da lavorare, «controllo della produzione», nonché le verifiche dei registri dai quali risulti la provenienza delle carni, le modalità e la durata delle lavorazioni, della conservazione e stagionatura dei prodotti e la loro corrispondenza ai requisiti di cui al presente disciplinare.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei salumi di Calabria dell'associazione tra i produttori in conformità a quanto stabilito dal regolamento CEE di riferimento.»,

leggi: «Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.».

All'art. 8:

a) Al primo comma anziché: «Salumi di Calabria: soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta» (che può anche recare per ogni singola tipologia le seguenti diciture: «soppressata di Calabria»; «Capocollo di Calabria»; «Salsiccia di Calabria»; «Pancetta di Calabria»)», leggi: «Capocollo di Calabria»;

b) al primo comma dopo le parole: «cartellino allegato al prodotto», è aggiunta la frase: «o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato»;

c) dopo il terzo comma è aggiunto il seguente comma: «tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione del Capocollo di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel Manuale di presentazione allegato.»;

d) al quarto comma anziché: «dei salumi» leggi: «del Capocollo di Calabria»;

e) al comma 5, risultante dopo l'integrazione del punto precedente, dopo le parole: «retrostante del cartellino» sono aggiunte le parole: «o sulla confezione del prodotto porzionato»;

f) dopo l'ultimo comma è aggiunto il seguente: «Il Capocollo di Calabria può essere immesso al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.».

B) Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Capocollo di Calabria».

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta: «Capocollo di Calabria» è riservata ai prodotti di salumeria aventi i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Zona di produzione

L'elaborazione del Capocollo di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.

Art. 3.
Materie prime

Il Capocollo di Calabria deve essere ottenuto dalla lavorazione di carni di suini nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.

Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

I suini, al momento della macellazione, debbono essere di peso non inferiore a Kg. 130-140, di età non inferiore ad otto mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

calabrese;

large White e Landrace italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano;

suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri, siano essi nati in Italia o all'estero, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità «suino allevato in Calabria» e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento.

I mangimi per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.

Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

Per avere carni più compatte per l'ingrasso è vietata l'alimentazione a brodo.

Per la confezione del Capocollo di Calabria è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, aceto di vino. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 4

Metodi di elaborazione

Il «Capocollo di Calabria» è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, dissossato e quindi salato a secco, con sale da cucina macinato.

Il peso del capocollo, allo stato fresco, deve essere compreso tra i chilogrammi 3,5 e 4,5.

Il taglio di carne selezionato dal lombo, per la confezione del capocollo, deve presentare uno strato di grasso di circa 3 - 4 mm per mantenerlo morbido durante le fasi della stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche.

La salatura dura da quattro ad otto giorni, dopo di che il capocollo viene lavato con acqua, bagnato con aceto di vino, e sottoposto alla operazione di «massaggio» e «pressatura», aggiunto di pepe nero a grani, e quindi avvolto in diaframma parietale suino.

Infine si procede alla tradizionale legatura, in senso avvolgente, con spago naturale ed alla foratura dell'involucro.

In seguito si appende a sgocciolare in locali ben ventilati nei quali si controlla l'umidità relativa e la temperatura.

La stagionatura deve avvenire in locali a temperatura e umidità controllate, tali da limitare lo sviluppo della flora microbica e favorire invece la lenta maturazione.

La maturazione avviene in non meno di cento giorni dalla data dell'avvenuta salatura.

Art. 5.

Stagionatura

La stagionatura del «Capocollo di Calabria» deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per cento giorni.

Art. 6.

Caratteristiche

Il «Capocollo di Calabria», all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche. Di forma cilindrica, avvolto in pellicola naturale, legato a mano in forma avvolgente con spago naturale.

Alla vista presenta un colore roseo o rosso più o meno intenso per la presenza di pepe nero o di peperoncino rosso macinato.

Al taglio, si presenta di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo suino. Il sapore è delicato che si affina con la maturazione; il profumo è caratteristico e di giusta intensità.

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione d'origine protetta Capocollo di Calabria deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell'etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguite dalla menzione «Denominazione d'origine protetta». Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili.

Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione d'origine protetta» nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al marchio della denominazione del Capocollo di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel Manuale di presentazione allegato.

Nella parte retrostante del cartellino o sulla confezione del prodotto porzionato, devono essere riportati i dati essenziali di composizione del Capocollo di Calabria ed i componenti organolettici.

Devono, inoltre, essere indicati il nome ed il cognome del produttore, o la ragione sociale, la zona di produzione e la sede dello stabilimento di produzione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal disciplinare.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.

Il Capocollo di Calabria può essere immesso al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

MANUALE DI PRESENTAZIONE DEL MARCHIO

"CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

Denominazione di Origine Protetta

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

RELAZIONE INTRODUTTIVA

IL marchio capocollo di Calabria D.O.P
nasce dall'esigenza di facilitare l'individuazione
da parte del consumatore del prodotto che risponde
alle caratteristiche del disciplinare di produzione approvato
con Reg. CE. N° 134/98.
Nella progettazione si é tenuto conto della sua funzione cercando
una soluzione di facile individuazione e lettura, al fine di evitare
equivoci al consumatore.

STRUTTURA DEL MARCHIO:
nello studiare la struttura del marchio si é tenuto conto di alcuni elementi, come quella di dargli una forma che al primo impatto richiamasse il concetto circolare, questo per meglio legarlo al significato di timbro, bollo, elementi appartenenti all'immaginario collettivo come elementi di proprietà, garanzia, autorevolezza, fiducia, avallo.
Dalla storia del timbro o marchio emerge il concetto di proprietà e appartenenza, elementi di dominio pubblico e quindi di facile fruibilità.
Il marchio oltre a essere composto da un elemento grafico comprende al suo interno il logotipo "Capocollo di Calabria" posizionato in senso orizzontale per meglio facilitarne la lettura, inserito tra due linee per equilibrarlo con l'altro elemento grafico di forma circolare.
SIMBOLOGIA:
L'elemento circolare oltre a richiamare il timbro o bollo per la sua forma, con il colore giallo, tendente all'arancione, vuole simboleggiare il sole; il logotipo per la sua posizione orizzontale e per il colore marrone scuro vuole, invece, fare riferimento alla terra.
Questi due concetti sole e terra, vogliono simboleggiare la natura nel suo insieme, che inconsciamente vengono trasferiti sul prodotto, quindi, il marchio "Capocollo di Calabria D.O.P.", oltre a garantire la provenienza e le caratteristiche specifiche di produzione, garantisce prodotti naturali e genuini.

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

INDICAZIONI
PER LA METODOLOGIA DI STAMPA

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

La struttura del marchio è stata organizzata all'interno di un rettangolo, tale struttura non va mai modificata.
Per ingrandimenti o riduzioni bisogna in grandire o ridurre l'intera struttura in proporzione, evitando di manomettere i singoli elementi che lo compongono.

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa con colori pantone dichiarati,
essi sono due.

COLORI PANTONI DICHIARATI

PANTONE 152 CVC

PANTONE 209 CVC

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

L'utilizzo del marchio dovrebbe essere possibilmente sempre a colori.
Per quanto riguarda la stampa in quadricromia i colori sono i seguenti:

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda le applicazioni su etichette o altro, con fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo come indicato nell'esempio A.
Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio con colore PANTONE N° 209 CVC, come esempio B.
Mentre sullo sfondo scuro si utilizza il PANTONE N° 152 CVC, come esempio C.

A

B

C

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Bianco/Nero
i due colori vengono sostituiti dal nero pieno.

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

Per quanto riguarda la stampa in Negativo i due colori
vengono sostituiti dal bianco.

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

Consigli per la riduzione:
il marchio si presta a riduzioni massime di 20 mm. di base
a queste dimensioni mantiene la sua leggibilità.
Per esigenze straordinarie può essere ridotto alle dimensioni
di 10 mm. di base. In tale riduzione lo sfondo della denominazione
"Capocollo di Calabria" deve essere bianco per migliorare la leggibilità.

MARCHIO "CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P."

Carattere usato: Friz Bol Maiuscolo

ABCDEFGHILMNOPQRSTUVZ

01A3560

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(4651413/1) Roma, 2001 Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;

— presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato Gestione Gazzetta Ufficiale Piazza G. Verdi, 10 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale **n. 16716029.** Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 2001

Ministero del Tesoro - *Provvedimento 1° febbraio 2001 (G.U. n. 78 del 3 aprile 2001)*

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio e termine al 31 dicembre 2001

i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 2001 e dal 1° luglio al 31 dicembre 2001

PARTE PRIMA - SERIE GENERALE E SERIE SPECIALI

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

	Lire	Euro
Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
annuale	**508.000**	**262,36**
- semestrale	**289.000**	**149,25**
Tipo A1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
- annuale	**416.000**	**214,84**
- semestrale	**231.000**	**110,00**
Tipo A2 - Abbonamento ai supplementi ordinari contenenti i provvedimenti non legislativi:		
- annuale	**115.500**	**59,65**
- semestrale	**69.000**	**35,63**
Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:		
annuale	**107.000**	**55,26**
semestrale	**70.000**	**36,15**
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:		
annuale	**273.000**	**140,99**
semestrale	**150.000**	**77,46**
Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:		
- annuale	**106.000**	**54,74**
- semestrale	**68.000**	**35,11**
Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
- annuale	**267.000**	**137,89**
- semestrale	**145.000**	**74,88**
Tipo F - *Completo.* Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e non legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (ex tipo F):		
- annuale	**1.097.000**	**566,55**
- semestrale	**593.000**	**306,25**
Tipo F1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (escluso il tipo A2):		
- annuale	**982.000**	**507,16**
- semestrale	**520.000**	**268,55**

Integrando con la somma di **L. 150.000 (€ 77,46)** *il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale *- parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 2001.*

	Lire	Euro
Prezzo di vendita di un fascicolo separato della *serie generale*	**1.500**	**0,77**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	**2.800**	**1,45**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

	Lire	Euro
Abbonamento annuale	**162.000**	**83,66**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

	Lire	Euro
Abbonamento annuale	**105.000**	**54,22**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato	**8.000**	**4,13**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 2001
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

	Lire	Euro
Abbonamento annuo (52 spedizioni raccomandate settimanali)	**1.300.000**	**671,39**
Vendita singola: ogni microfiches contiene fino a 96 pagine di Gazzetta Ufficiale	**1.500**	**0,77**
Contributo spese per imballaggio e spedizione raccomandata (da 1 a 10 microfiches)	**4.000**	**2,07**

N.B. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%.

PARTE SECONDA - INSERZIONI

	Lire	Euro
Abbonamento annuale	**474.000**	**244,80**
Abbonamento semestrale	**283.000**	**146,15**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**1.550**	**0,80**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, *nonché quelli di vendita dei fascicoli delle* annate arretrate, *compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono* raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 16716029 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione dei dati riportati sulla relativa fascetta di abbonamento.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gestione Gazzetta Ufficiale Abbonamenti Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 06 85082149/2221/2276 - Fax 2520	☎ 800-864035 - Fax 85082242	☎ 800-864035